bollir per spatio dun paternostro, ó vn poco piu, & cauale fore.

### ouá frictellate a la fiorentina.

Abi loua freschе & rompile ad vno ad vno i la patella ch lolio sia caldissimo & subito ch le metterai i lolio le restrigerai i seme co la paletta, ó col cocchiaro facendole tonde quanto piu sia possibile, & riuolterale spesso cocendole i modo ch di fora siano alquanto colorite, & di dentro non siano dur ne troppo cotte, ma piu presto morbide & tenere.

### ouа sperdute in la brasa accesa.

Iglia loua integre & ponele ne la brasa viua & calda, & dagli suso co vno bastone tanto ch le rompi, & lascia le cocer, & quando ti parono cotte cauale fore, & mettile di sopra vn poco da ceto, & di petrosillo.

### ouа frictellate piene.

Arai loua afrittellate al modo fioretino como fo dicto di sopra, & ch no siano troppo cotte, & adumo dilati farai vn buscio ad ogni vno & polutamente ne cauarai fora tutto il rosso ch hano dentro, Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch sia prasso & vecchio co vn pocha di mentа & petrosello ben battuti, Item vn pochetto duua passa, & vn pocho di pepe co vno ó doi rosi dоuo crude ó piu secundo la quantita ch uole fare, & mescolato & incorporate insieme tutte queste cose & impierai loua sopradicte per quelli buschi ch hano, & farale vnaltra uolta friger tanto ch quello pieno possa esser cotto, & volterale spesso, & formite dicocere gli metterai disopra vn pocho di suco di naranci ó dellagresto, & vn poco di Zenzeuero.

### ouа in forma de raffioli.

Arai vna pasta almodo dele lasagne ch non sia sottile ne molto tenera & romperai dentro delloua freschе buttandoli sopra del Zuccharo & dele spetie dolci co vn pochetto disale ad vno ad vno ligarai queste ouа ne la dicta pasta almodo ch foresti ira fioli, & falle allessare ó friger como ti piace, Ma meglio seromio frittе simulmente poi conciarai le dicte ouа in forma di pastelli mettendogli co esse le cose sopradicte & giognendogli vn poco dagresto si ti pidce, cocendo li dicti pastelli amodo duna torta ó vero frigendole, ma ch no siano loua troppo cotte p ch e di tal natura loro ch quanto piu si coce tanto si fa piu duro & diuenta pegiore.

## Capitolo sexto p cocer ogni pesce.